

Cuisinart^{MC}

LIVRET D'INSTRUCTIONS ET DE RECETTES



Machine à barbe à papa

CCM-150C

Pour votre sécurité et votre satisfaction continue, prenez toujours le temps de lire le livret d'instructions attentivement avant d'utiliser l'appareil.

TABLE DES MATIÈRES

Précautions importantes.....	2-4
Pièces.....	5
Assemblage.....	6
Mode d'emploi.....	7
Fabrication d'un cornet en papier	8
Recettes	9-10
Guide de dépannage.....	11
Nettoyage et entretien	11

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Lorsque vous utilisez votre machine à barbe à papa, il faut toujours respecter certaines règles de sécurité élémentaires, dont celles-ci :

1. **Lisez toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil.**
2. **Débranchez l'appareil lorsqu'il ne sert pas et avant de le manipuler ou de le nettoyer.**
3. NE TOUCHEZ PAS les surfaces chaudes. Utilisez les poignées ou les boutons.
4. Évitez tout contact avec les pièces en mouvement.
5. Pour éviter les dangers électriques, n'exposez pas le cordon ou la fiche à l'eau.
6. N'utilisez pas l'appareil si son cordon ou sa fiche est endommagé.
7. Gardez l'appareil et le cordon à l'écart de la chaleur.
8. Pour éviter les risques de choc électrique, n'immergez pas le cordon, la fiche ou le bloc moteur dans l'eau ou un autre liquide.
9. Exercez une surveillance étroite lorsque l'appareil est utilisé par des enfants ou en présence d'enfants.
10. Ne touchez pas le disque propulseur pendant qu'il tourne.
11. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.

12. Éteignez toujours l'appareil avant de l'assembler ou de le nettoyer.
13. Mettez l'interrupteur à la position d'arrêt avant de débrancher le cordon de la prise murale.
14. Placez le bloc moteur sur une surface de niveau pour assurer un fonctionnement efficace.
15. N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu.
16. N'utilisez pas l'appareil si son cordon ou sa fiche est endommagé ou après qu'il a mal fonctionné ou a été endommagé de quelque façon que ce soit. Retournez-le au centre de service après-vente le plus près pour le faire examiner, réparer ou régler au besoin.
17. N'utilisez pas d'accessoires non recommandés par le fabricant au risque de causer des blessures.
18. Ne laissez pas le cordon pendre du rebord du comptoir ou de la table, ni toucher des surfaces chaudes.
19. Ne placez pas l'appareil sur un élément chaud d'une cuisinière au gaz ou électrique ou à proximité, ni dans un four chaud.
20. Soyez toujours très prudent lorsque vous déplacez un appareil.
21. Ne laissez PAS l'appareil sans surveillance pendant qu'il fonctionne ou qu'il est branché.
22. Vérifiez qu'il n'y pas de corps étranger à l'intérieur du logement de la résistance électrique avant de mettre l'appareil en marche.
23. La résistance électrique au centre peut devenir chaude. Évitez d'y toucher jusqu'à ce qu'elle ait refroidi.
24. Tenez les mains à l'écart de l'appareil pendant qu'il fonctionne.
25. Essuyez toutes les pièces amovibles avec un linge humecté d'eau chaude avant la première utilisation.

26. N'utilisez pas la centrifugeuse dans une armoire pour appareils menagers ou sous une armoire suspendue. Lorsque vous rangez un appareil dans une armoire pour appareils menagers, debranchez-le toujours de la prise électrique. Assurez-vous que l'appareil ne touche pas aux parois intérieures de l'armoire et que la porte de l'armoire ne touche pas à l'appareil lorsque vous la fermez. Un contact pourrait accidentellement mettre l'appareil en marche, ce qui représente un risque d'incendie.
27. L'appareil est muni d'une fiche d'alimentation polarisée (une des deux broches est plus large que l'autre) afin de réduire les risques de choc électrique. Il n'y a qu'une seule façon d'insérer cette fiche dans une prise de courant polarisée. Si elle n'entre pas dans la prise, inversez-la; si elle n'entre toujours pas, communiquez avec un électricien qualifié. Ne contournez pas cette mesure de sécurité.

INSTRUCTIONS CONCERNANT LE CORDON COURT

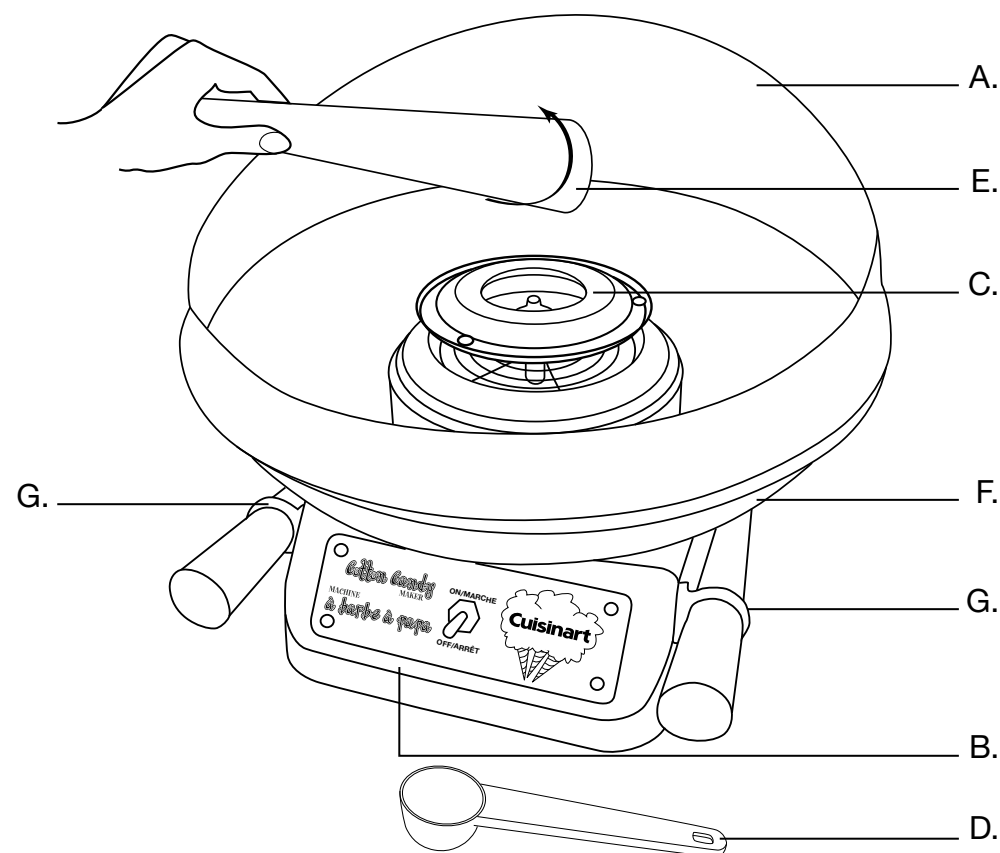
L'appareil est muni d'un cordon d'alimentation électrique court pour éviter les blessures que présentent les risques d'emmêlement ou de chute reliés à un cordon long.

Vous pouvez utiliser une rallonge électrique, à condition qu'elle ait un calibre égal ou supérieur à celui de l'appareil et qu'elle soit placée de façon à ne pas pendre du comptoir ou de la table pour éviter que les enfants ou les animaux domestiques ne puissent l'atteindre ou que quelqu'un ne trébuche dessus. Si l'appareil est muni d'une fiche munie d'un fil de terre (à trois broches), la rallonge électrique devrait être trifilaire.

CONSERVEZ LES PRÉSENTES INSTRUCTIONS POUR USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT

PIÈCES :

- | | |
|--------------------------------|----------------------|
| A. Pare-éclaboussures sans BPA | E. Cône en plastique |
| B. Bloc moteur | F. Cuve |
| C. Disque propulseur | G. Support de cône |
| D. Mesure | |



ASSEMBLAGE :

ÉTAPE 1

Poser le pare-éclaboussures sur la cuve en prenant soin de bien insérer les pinces dans les trous de la cuve.

ÉTAPE 2

Poser la cuve avec son pare-éclaboussures sur le bloc moteur en s'assurant qu'elle est déposée à fond sur le bloc moteur, puis la tourner dans le sens des aiguilles d'une montre pour la verrouiller en position.

ÉTAPE 3

Poser le disque propulseur en s'assurant que sa tige est bloquée en position par la tige perpendiculaire sur l'axe du moteur.

AVIS IMPORTANT

Les supports de cône situés de chaque côté de l'appareil sont conçus uniquement pour loger les cônes. Il ne faut pas les utiliser pour soulever ou déplacer l'appareil.

Pour soulever l'appareil en toute sécurité, le saisir à deux mains de chaque côté et le tirer vers le haut afin de détacher les pieds à ventouse.

MODE D'EMPLOI

1. Placer le bloc moteur sur une surface stable et de niveau.
2. Brancher l'appareil à une prise source de courant.
3. Vérifier que le disque propulseur est bien posé.
4. Mettre l'appareil en marche et le laisser réchauffer (à vide) pendant 5 minutes. REMARQUE : Cela est très important!
5. Éteindre l'appareil. Verser une mesure de mélange de sucre dans le disque propulseur.

ATTENTION : Le disque propulseur deviendra extrêmement chaud. Il ne faut jamais y toucher pendant que l'appareil est en marche. Après l'utilisation, laisser le disque refroidir pendant au moins 30 minutes avant d'y toucher ou de le retirer.

6. Remettre l'appareil en marche.
7. Utiliser le cône en plastique pour récupérer les filaments de sucre (voir la figure 1). Tourner le cône de la droite vers la gauche en un mouvement continu. Prendre garde de toucher le disque propulseur en enroulant les filaments de sucre; il sera très chaud et cela risquerait de faire brûler le sucre. Continuer à tourner le cône sur lui-même en veillant à ce que les filaments soient également répartis.

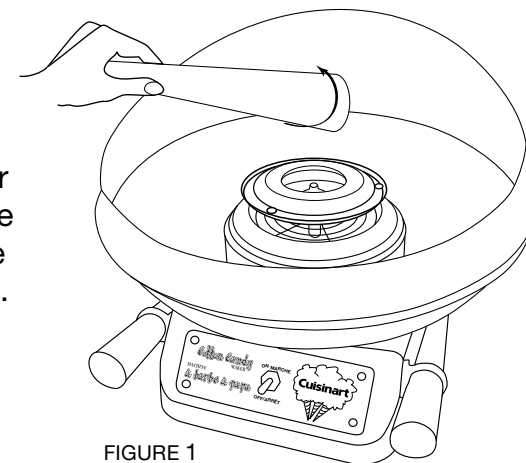
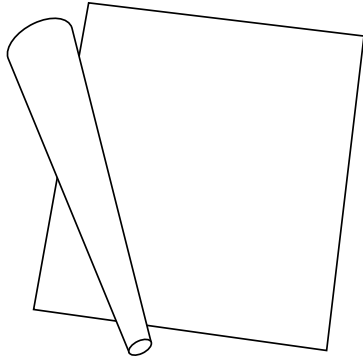


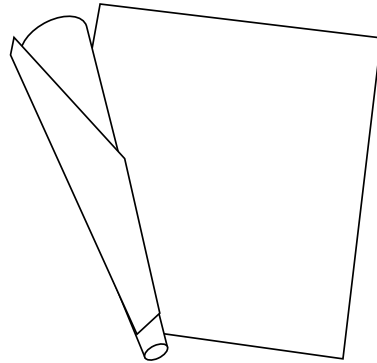
FIGURE 1

8. Il est possible de fabriquer de la barbe à papa en lots consécutifs. Si l'on éteint pendant une période de temps relativement longue, il faut le faire chauffer de nouveau pendant 5 minutes avant de l'utiliser.
9. Ne pas utiliser de sucre en cubes ou liquide avec cet appareil.

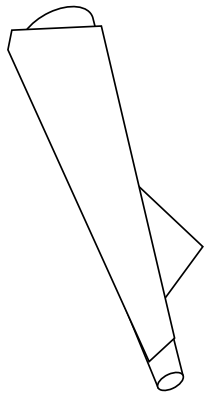
Fabrication d'un cornet en papier



1. Placer une feuille de papier 8½ x 11 pouces standard sur une surface plate.

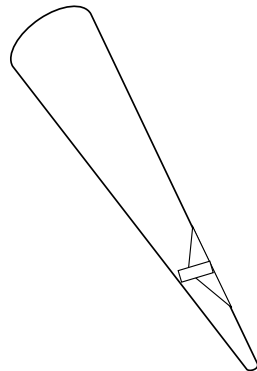


2. Placer le cône en plastique (fourni avec l'appareil) du côté long du papier et enrouler le papier autour.



3. Lorsque la feuille est complètement enroulée autour du cône, coller son bord libre avec un morceau de ruban adhésif.

4. Avec le doigt, pousser le bas du cône vers le haut jusqu'à ce qu'il émerge au haut du cornet de papier. Saisir la partie du cône qui dépasse et le retirer.



5. Cornet en papier fini

BARBE À PAPA VITE FAITE

6 mesures de sucre de canne pur (du sucre de canne pur biologique donnera une barbe à papa plus dense)

1 à 2 gouttes de colorant alimentaire rouge

1 à 2 gouttes d'extrait de vanille pur

Mélanger le sucre, le colorant et la vanille parfaitement. Verser le mélange dans le disque propulseur. Utiliser une mesure de mélange par lot.

REMARQUE : On peut remplacer l'extrait de vanille par n'importe quel arôme au goût.

BARBE À PAPA AROMATISÉE

1 mesure de cristaux sucrés pour boisson instantanée de la saveur désirée*

5 mesures de sucre de canne pur (du sucre de canne pur biologique donnera une barbe à papa plus dense)

Mélanger parfaitement le sucre avec les cristaux pour boisson. Verser le mélange dans le disque propulseur. Utiliser une mesure de mélange par lot.

*Les cristaux à saveur de cerise, de raisin et de punch tropical donnent une barbe à papa particulièrement savoureuse!

BARBE À PAPA AUX BONBONS DURS

Broyer les bonbons durs dans un robot alimentaire. Verser dans le disque propulseur. Utiliser une mesure par lot.

REMARQUE: Ne pas utiliser de bonbons durs contenant des ingrédients laitiers. Il existe dans le commerce de la préparation pour barbe à papa et des cornets en papier; on les trouvera dans les magasins d'articles de fête ainsi qu'en ligne à Amazon.ca.

DÉPANNAGE

Problèmes	Causes	Solutions
L'appareil fait beaucoup de bruit pendant qu'il fonctionne	La cuve ou le disque propulseur sont mal fixés sur le bloc moteur.	Réassembler les pièces ou essayer de bloquer le disque propulseur sur le bloc moteur
Les filaments de sucre sont distribués inégalement dans la cuve	L'appareil n'est pas placé de niveau	Placer l'appareil sur une surface plate

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

1. Vérifier que l'interrupteur est en position d'arrêt et que l'appareil n'est pas branché.
2. Laisser l'appareil refroidir pendant au moins 30 minutes.
3. Retirer le pare-éclaboussures et la cuve et les démonter pour les laver séparément.

REMARQUE : Pour séparer le pare-éclaboussures de la cuve, le saisir avec soin à partir du point le plus élevé et le soulever afin de détacher les pinces.

4. Retirer le disque propulseur et le laver à l'eau chaude.
5. Ne pas laver le bloc moteur à l'eau, mais l'essuyer simplement avec un linge humecté d'eau CHAUDE.

Confier toute autre opération d'entretien à un représentant de service autorisé.

GARANTIE GARANTIE LIMITÉE DE TROIS ANS

Nous garantissons que le présent produit Cuisinart sera exempt de vice de matière ou de fabrication, dans le cadre d'un usage domestique normal, pendant une période de 3 ans à partir de la date d'achat originale.

La garantie couvre seulement les vices de fabrication, tels que les défauts mécaniques et électriques. Elle ne couvre pas les dommages causés par un usage abusif, des réparations ou des modifications non autorisées, le vol, le mauvais usage, ni les dommages causés par le transport ou des conditions environnementales. Les appareils dont le numéro d'identification a été retiré ou modifié ne seront pas couverts.

La garantie n'est pas offerte aux détaillants ni aux acheteurs ou propriétaires commerciaux. Si l'appareil Cuisinart devait s'avérer défectueux pendant la période de garantie, nous le réparerons ou le remplacerons, au besoin. Aux fins de la garantie, afin de faciliter la vérification de la date d'achat originale, veuillez enregistrer votre produit en ligne à www.cuisinart.ca et conservez votre reçu de caisse original pendant toute la durée de la période de la garantie limitée. La garantie ne couvre pas les dommages causés par des accidents, un usage inapproprié ou abusif, ou une surchauffe. Elle ne s'applique pas aux rayures, aux taches, aux altérations de couleur ou aux autres dommages aux surfaces internes ou externes qui ne compromettent pas le fonctionnement du produit. Elle exclut aussi expressément tous les dommages accessoires ou conséquents.

Ce produit Cuisinart a été fabriqué selon les caractéristiques les plus rigoureuses et il a été conçu pour être branché seulement à une prise de 120 V et être utilisé avec des accessoires ou des pièces de rechange autorisés. La garantie exclut expressément toute défectuosité ou tout dommage résultant de l'utilisation avec des convertisseurs, des accessoires ou des pièces de rechange ou encore de travaux de réparation non autorisés par Cuisinart.

En cas de défectuosité de l'appareil au cours de la période de garantie, ne le retournez pas au magasin où vous l'avez acheté, mais communiquez avec notre Centre de service à la clientèle aux coordonnées suivantes :

Numéro sans frais :

1-800-472-7606

Adresse :

**Cuisinart Canada
100 Conair Parkway
Woodbridge, Ont. L4H 0L2**

Adresse électronique :

consumer_Canada@conair.com

Modèle :

CCM-150C

Afin d'assurer la rapidité et l'exactitude de votre retour de produit, veuillez inclure ce qui suit :

- 10,00 \$ pour les frais d'expédition et de manutention du produit (chèque ou mandat postal)
- Adresse de retour et numéro de téléphone
- Description du défaut du produit
- Code de date du produit*/copie de la preuve d'achat original
- Toute autre information pertinente au retour du produit

* Le code de date du produit se trouve sur le dessous de la base. Il s'agit d'un numéro de 4 ou 5 chiffres. Par exemple, 90630 désigne l'année, le mois et le jour (2009, juin/30).

Remarque : Pour une meilleure protection, nous vous recommandons de faire appel à un service de livraison traçable et assuré. Cuisinart n'est pas responsable des dommages causés pendant le transport ni pour les envois qui ne lui parviennent pas.

Pour commander des pièces de remplacement ou des accessoires, contactez notre Centre de service à la clientèle, au **1-800-472-7606**. Pour plus d'information, veuillez visiter notre site Internet au **www.cuisinart.ca**.

Cuisinart^{MC}



Cafetières



Robots
culinaires



Grille-pain



Mélangeurs



Batteries de
cuisine



Sorbetières

Cuisinart offre une vaste gamme de produits de première qualité afin de vous faciliter la tâche dans la cuisine. Essayez nos appareils de comptoir et batteries de cuisine.

www.cuisinart.ca

©2014 Cuisinart Canada
100 Conair Parkway,
Woodbridge, Ontario L4H 0L2

Courriel centre au consommateur :
Consumer_Canada@Conair.com

Imprimé en Chine
13CC146291

Les marques de commerce ou marques de service de tiers utilisées aux présentes sont les marques de commerce ou marques de service de leurs propriétaires respectifs.

IB-13/427-CAN